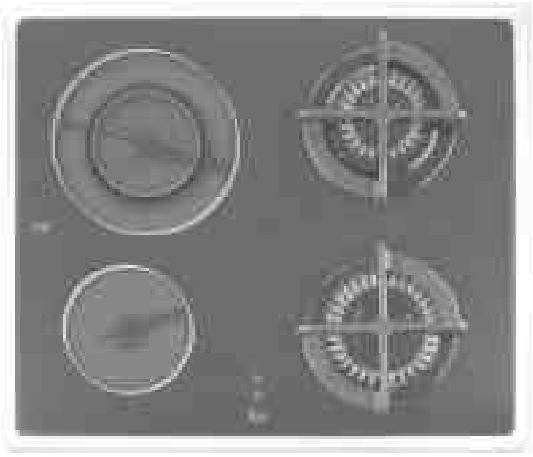
61401141/329 Español 18/7/03 17:21 Página 1

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS
VTN DC – VS U – VT CM – VT DUAL.1 –
VT HDC2 – VTC HDC2 – VTC B – VTC DC – VR 622

INSTRUÇÔES PARA A INSTALAÇÂO
E RECOMENDAÇOÊS DE USO E MANUTENÇÂO
ENCIMEIRAS DE VITROCERÂMICA PARA COZINHAR
VTN DC – VS U – VT CM – VT DUAL.1 –
VT HDC2 – VTC HDC2 – VTC B – VTC DC – VR 622



Teka

Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Le agradecemos sinceramente su confianza.

Estamos seguros de que la adquisición de nuestra encimera de cocción va a satisfacer plenamente sus necesidades.

Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísima calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de esta **Garantía,** es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.

Instrucciones de Seguridad

Antes de la primera puesta en servicio observar atentamente las instrucciones de instalación y conexión.

Estos modelos de encimeras de cocción pueden instalarse en los mismos módulos del amueblamiento que los hornos de la marca **TEKA.**

Por su seguridad, la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por personal del servicio técnico de **TEKA.**

Atención:

Cuando las placas están funcionando o después de haber funcionado, existen zonas que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.

En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente.

Índice

Presentación **Página 4**
Descripción de las encimeras 4

Instalación **9**
Emplazamiento de las encimeras de cocción 9
Emplazamiento del horno o del panel de mandos 10
Anclaje de la encimera de cocción 10
Conexión del gas (Modelo VT DUAL.1) 10
Conexión eléctrica 11
Acoplamiento de la encimera de cocción al horno o al panel de mandos 11
Transformación de gas (Modelo VT DUAL.1) 13

Información técnica **15**
Dimensiones y potencias 15
Datos técnicos 16
Placas de características 17

Uso y Mantenimiento **19**
Requisitos especiales antes de la puesta en servicio 19
Funcionamiento de las placas vitrocerámicas 19
Consejos para la buena utilización de las placas VT 20
Limpieza y conservación 21
Encendido de los quemadores (Modelo VT DUAL.1) 23
Consejos para la buena utilización de los quemadores (Modelo VT DUAL.1) 23
Limpieza y conservación de los quemadores (Modelo VT DUAL.1) 24
Mantenimiento de la VT DUAL.1 24

Si algo no funciona **25**

Presentación

Descripción del Aparato

Modelo VTN DC (ver fig. 1)

1 Placa de 1.200 Watios.
2 Placa de doble circuito de 700/2.100 Watios.
3 Placa de 1.800 Watios.
4 Placa de 1.800 Watios.
5 Pilotos indicativos de calor residual.

• Potencia eléctrica máxima: 6.900 Watios.

Modelo VS U (ver fig. 2)

1 Placa de 1.200 Watios.
2 Placa de 1.800 Watios.
3 Placa de 1.800 Watios.
4 Placa de 1.200 Watios.
5 Pilotos indicativos de calor residual.

• Potencia eléctrica máxima: 6.000 Watios.

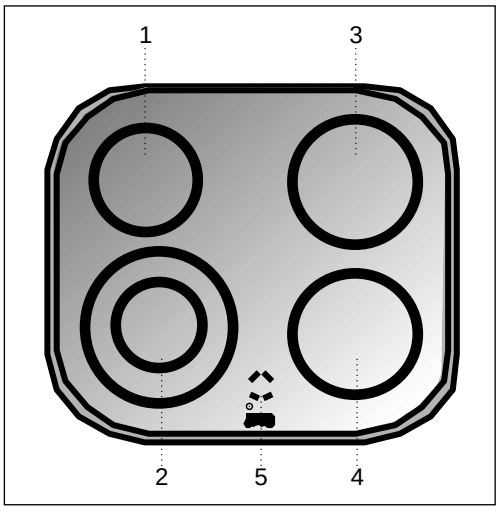


fig. 1

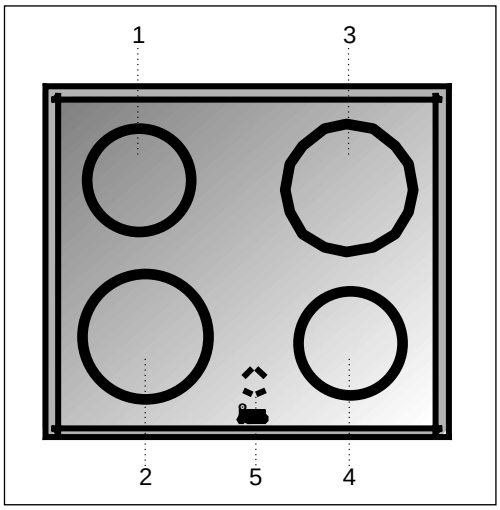


fig. 2

Modelo VTC HDC2 (ver fig. 3)

1 Placa de 1.200 Watios.
2 Placa de doble circuito de 1.400/2.000 Watios.
3 Placa de doble circuito de 700/1.700 Watios.
4 Placa halógena de 1.800 Watios.
5 Pilotos indicativos de calor residual.

• Potencia eléctrica máxima: 6.700 Watios.

Modelo VT HDC2 (ver fig. 4)

1 Placa de 1.200 Watios.
2 Placa de doble circuito de 1.400/2.000 Watios.
3 Placa de doble circuito de 700/1.700 Watios.
4 Placa halógena de 1.800 Watios.
5 Pilotos indicativos de calor residual.

• Potencia eléctrica máxima: 6.700 Watios.

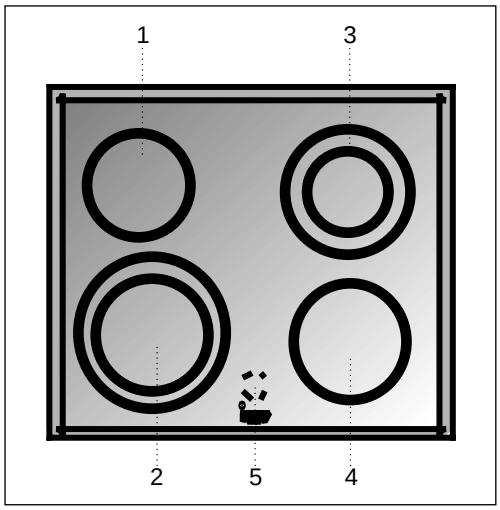


fig. 3

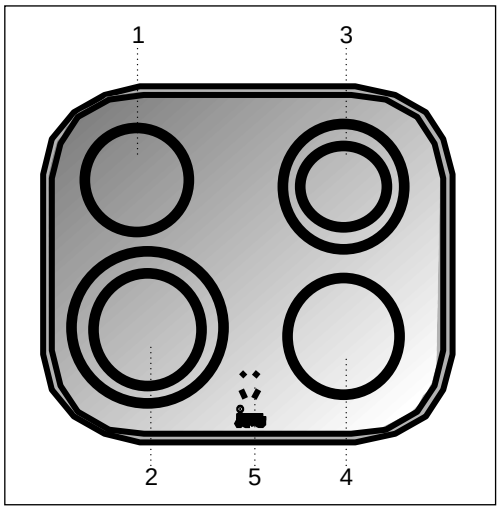


fig. 4

Modelo VT CM (ver fig. 5)

1 Placa de 1.200 Watios.
2 Placa de 1.800 Watios.
3 Placa de 1.800 Watios.
4 Placa de 1.200 Watios.
5 Pilotos indicativos de calor residual.

• Potencia eléctrica máxima: 6.000 Watios.

Modelo VTC B (ver fig. 6)

1 Placa de 1.200 Watios.
2 Placa de 2.100 Watios.
3 Placa de 1.800 Watios.
4 Placa de 1.200 Watios.
5 Pilotos indicativos de calor residual.

• Potencia eléctrica máxima: 6.300 Watios.

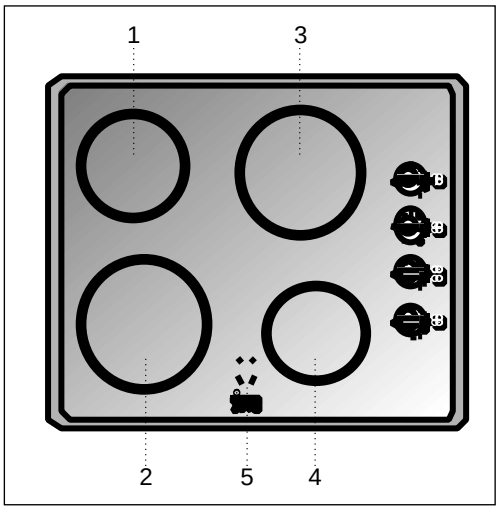


fig. 5

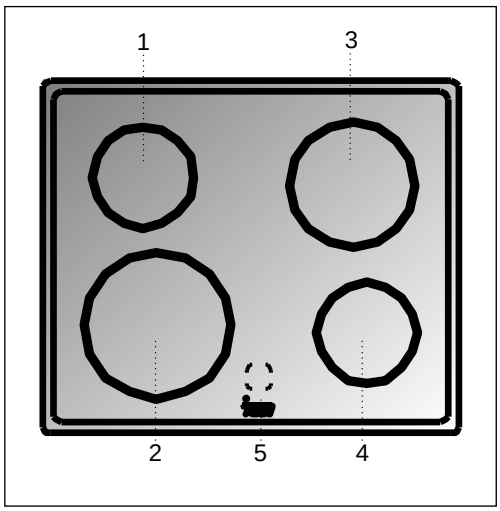


fig. 6

Modelo VTC DC (ver fig. 7)

1 Placa de 1.200 Watios.
2 Placa de doble circuito de 700/2.100 Watios.
3 Placa de 1.800 Watios.
4 Placa de 1.800 Watios.
5 Pilotos indicativos de calor residual.

• Potencia eléctrica máxima: 6.900 Watios.

Modelo VR 622 (ver fig. 8)

1 Placa de 1.500 Watios.
2 Placa de doble circuito de 700/2.100 Watios.
3 Placa de doble circuito de 1.400/2.000 Watios.
4 Placa de 1.500 Watios.
5 Pilotos indicativos de calor residual.

• Potencia eléctrica máxima: 7.100 Watios.

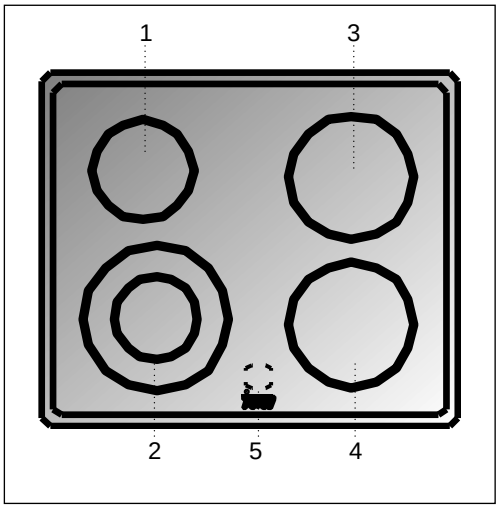


fig. 7

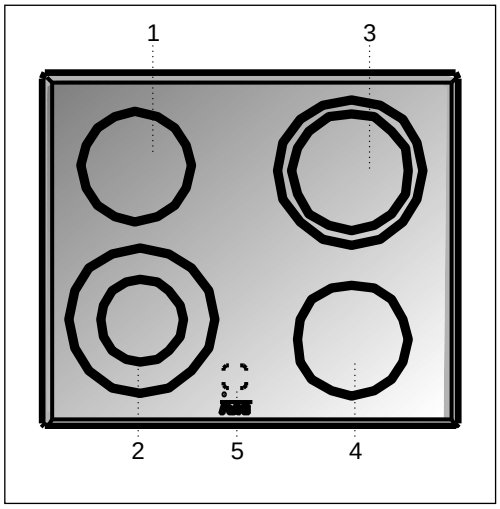


fig. 8

Modelo VT DUAL.1 (ver fig. 9)

1 Quemador semi-rápido de 1.500 Kcal/h - 1,75 kw.
2 Placa de doble circuito de 700/2.100 Watios.
3 Placa de 1.200 Watios.
4 Quemador rápido de 2.580 Kcal/h - 3 kw.
5 Parrillas.
6 Pilotos indicativos de calor residual.

- Potencia eléctrica máxima: 3.300 Watios.
- Potencia calorífica máxima: 4.080 kcal/h - 4,75 kw/h.

Modelo VTC-521 (ver fig. 10)

1 Placa de 1.200 Watios.
2 Placa de doble circuito de 750/2.100 Watios.
3 Placa de 1.800 Watios.
4 Placa de 1.200 Watios.
5 Pilotos indicativos de calor residual.

- Potencia eléctrica máxima: 6.300 Watios.

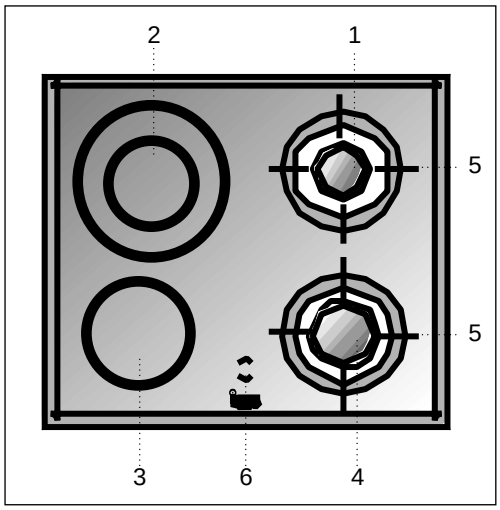


fig. 9

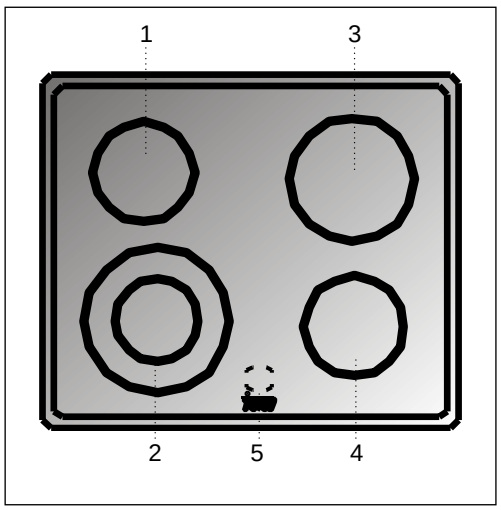


fig. 10

Instalación

Importante

LA INSTALACIÓN Y AJUSTE DEBEN SER EFECTUADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO DE ACUERDO A LAS NORMAS DE INSTALACIÓN EN VIGOR

Emplazamiento de las encimeras de cocción (ver fig. 10)

Dependiendo del modelo a instalar se practicará en la encimera del mueble una abertura con las dimensiones especificadas en la figura.

El sistema de sujeción de la encimera está previsto para espesores del mueble de 20, 30 y 40 mm.

Dentro de los embalajes de los modelos VTN DC y VT HDC2 se adjunta una plantilla que se utilizará para dimensionar el emplazamiento de estos modelos de encimeras vitrocerámicas.

Para el emplazamiento en el mueble de la encimera de cocción VS U el hueco de encastre podrá tener las siguientes dimensiones: largo (entre 560 y 580 mm) y ancho (entre 480 y 492).

En el modelo VT CM el emplazamiento debe tener una rejilla de ventilación hacia el frente del amueblamiento de 110 cm^2 ("D" en la figura). La distancia mínima de la parte inferior de la encimera de cocción a la tabla de separación del mueble será de 60 mm.

Para poder instalar los mandos de las encimeras de cocción modelos VT HDC2, VTN DC, VS U, VTC B, VTC DC, VTC HDC2 y VR 622 deberán montarse siempre con un horno de la gama ME o con un panel de mandos marca TEKA.

El modelo VT CM puede instalarse independientemente, ya que los mandos los lleva incorporados. En el caso de instalación sobrehorno, se debe tener en cuenta que esta encimera ha sido certificada para su funcionamiento junto a hornos de la marca TEKA.

En el modelo VT DUAL.1, la distancia vertical mínima de la parte inferior del mueble situado por encima de la encimera será de 600 mm. La distancia a las paredes laterales y traseras es la indicada en la figura 15.

El mueble donde se colocará la encimera con horno estará convenientemente fijado.

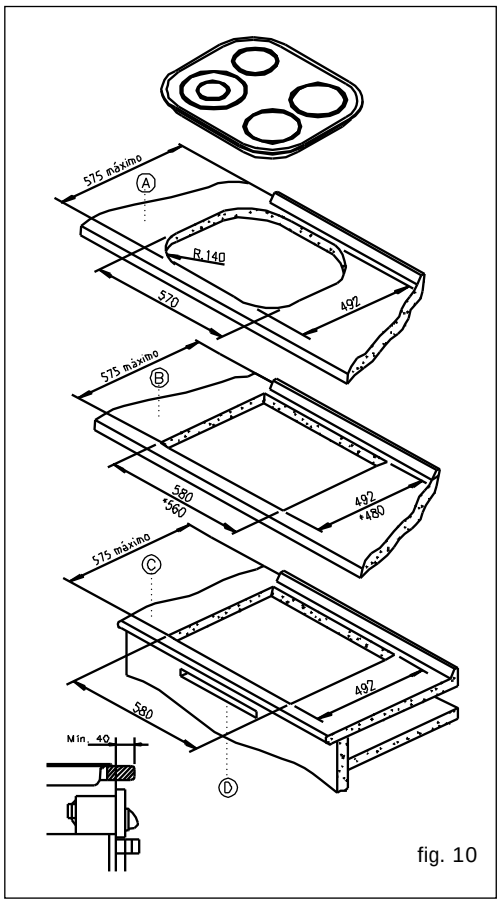


fig. 10

Ⓐ Mod.: VTN DC, VT HDC2.
Ⓑ Mod.: VTC DC, VTC B, VT DUAL.1, VTC HDC2, VS U*, VR 622.
Ⓒ Mod.: VT CM
Ⓓ Rejilla de Ventilación.

Advertencias:

• Cuando se manipulan las encimeras antes de instalarlas debe hacerse con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produjera cortes.

Si van a instalar los muebles o aparatos en la parte superior de la cocina, deben proteger la misma mediante una tabla apropiada, para evitar que se rompa el vidrio por golpes o peso excesivo.

TENGA EN CUENTA QUE EL VIDRIO NO TIENE GARANTIA SI ES GOLPEADO O MANIPULADO INDEBIDAMENTE.

En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente.

TEKA no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.

Emplazamiento del horno o del panel de mandos

Véase el manual correspondiente.

Anclaje de la encimera de cocción (ver figs. 11 y 12)

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad sobre la parte inferior de la cocina. En el modelo VR 622 se pegará la junta en la cara inferior del vidrio. **No aplique silicona directamente entre el vidrio y la encimera del mueble ya que, en caso de necesitar retirar la cocina de su emplazamiento, pueden producirse roturas en el vidrio al intentar despegarlo.**

Coloque las grapas como se indica en la figura, fijándolas a los orificios de la parte inferior de la carcasa mediante los tornillos rosca chapa suministrados (ø4,2 mm.).

Para espesores del mueble encimera igual o menores de 30 mm. utilice los tornillos autorroscantes (M5) que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él, lo cual se debe realizar antes de fijar la grapa en la encimera.

Modelos: VTN DC, VT HDC2, VTC DC, VTC B, VTC HDC2, VS U, VT CM y VT DUAL.1

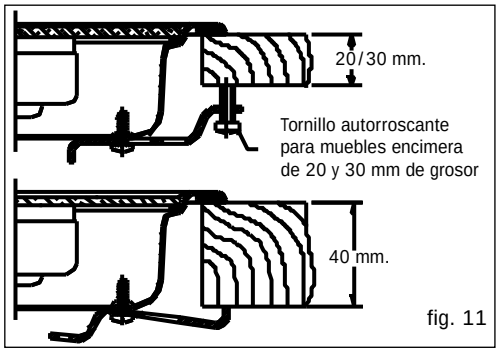


fig. 11

Modelo: VR 622

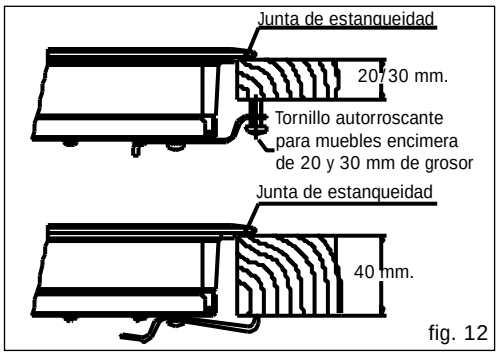


fig. 12

Las grapas y la junta de estanqueidad se suministran y se localizan dentro del embalaje.

Conexión del gas

Modelo VT DUAL.1

La conexión de la toma de gas de la encimera de cocción a la red, debe realizarse siguiendo las normas o reglamentos de instalación en vigor.

Además deben realizarse las rejillas de ventilación en el local según indica la normativa vigente.

La encimera viene preparada con una conexión roscada según ISO 228-1 de 1/2" de diámetro. Se suministran como accesorio un tubo de cobre de ø 10/12 mm. en el cual se soldará el tubo de toma de gas.

Cada vez que se desmonta la tuerca de conexión de gas debe cambiarse la junta que lleva la misma.

Para no dañar la encimera al apretar la tuerca del tubo de la conexión de gas, debe utilizarse un par de apriete máximo de 350 cm * Kgf.

Una vez realizada la conexión del gas debe comprobarse la estanqueidad de la instalación. Si la comprobación se hace con aire, ha de tenerse en cuenta que la presión de prueba no sea superior a 200 gr./cm^2. En caso de no disponer de aire, aplicar agua jabonosa para comprobar la ausencia de fugas en las uniones. Es totalmente desaconsejable hacer la comprobación con una llama.

Una vez instalada la encimera comprobar que los mínimos de los quemadores están bien regulados. Para ello encender los quemadores y comprobar, que no se apagan al pasar bruscamente del máximo al mínimo.

No conectar las encimeras con gas ciudad que contenga CO.

Conexión eléctrica

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la cual está situada en su parte inferior.

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o clavija siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm., que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Si fuera preciso cambiar el cable flexible de alimentación en el modelo de encimera de cocción VT CM, deberá ser sustituido por el SAT oficial de TEKA, al ser necesarias herramientas especiales.

Evitar que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de encimera como con la del horno, si éste va instalado en el mismo mueble.

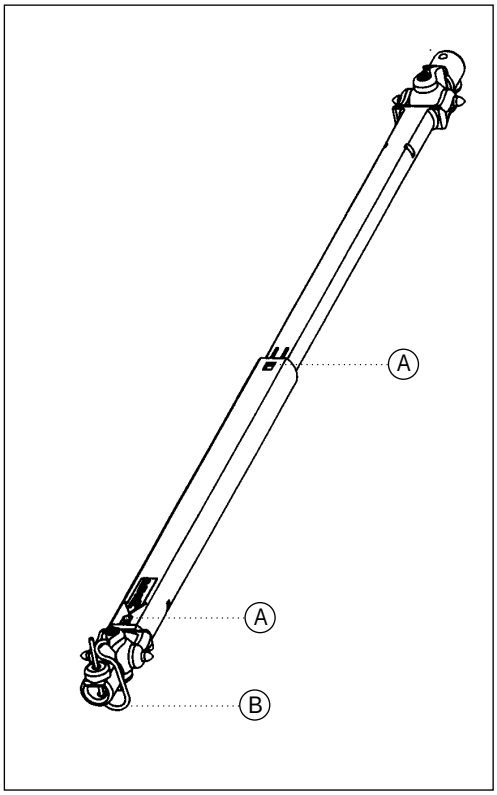
Acoplamiento de la encimera de cocción al horno o al panel de mandos

Con este fin se incluyen con la encimera de cocción cuatro accionamientos telescópicos cardan. (Ver fig. 13).

Para dicho acoplamiento debe procederse como sigue:

1 Quitar la corriente eléctrica.
2 Desanclar los accionamientos telescópicos cardan presionando la uña de retención (A), señalizada con PUSH, con un destornillador fino y extraer el extensible unos centímetros.
3 Quitar los cuatro pasadores de los extremos (B).
4 Introducir parcialmente el horno en su emplazamiento teniendo cuidado de no arrastrar los accionamientos telescópicos cardan que cuelgan de la encimera de cocción, y dejándolo fuera el espacio suficiente para poder introducir los otros extremos de los mencionados accionamientos en los vástagos de la parte posterior del frente de mandos, colocando después los pasadores. (Ver fig. 14)

5 Para la conexión eléctrica entre ambos aparatos, acoplar el conector de la encimera en el del horno.



Ⓐ Uñas de retención

Ⓑ Pasadores

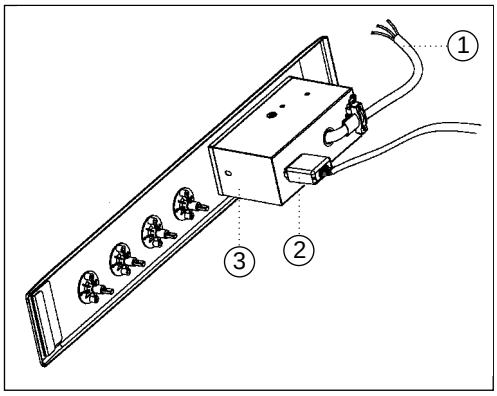
fig. 13

6 Acabar de introducir el horno en su emplazamiento definitivo teniendo cuidado de que los accionamientos telescópicos cardan estén bien acoplados en los vástagos y que los tubos telescópicos estén introducidos entre sí, bien alineados para favorecer el deslizamiento.

7 Colocar los mandos en el frente del horno.

8 Para maniobrar todos los mandos deben presionarse hacia adentro y después girar para liberar el dispositivo de seguridad.

Vista posterior del Panel de Mandos:



① Cable Flexible de Alimentación.

② Conector.

③ Carcasa Protectora del Conjunto Eléctrico.

fig. 14

Si los accionamientos telescópicos cardan resultaran cortos, pueden acoplarse a los mismos unas alargaderas (no suministradas). Estas se introducen a presión y se sujetan con la tapa incorporada.

El emplazamiento del horno debe ser el indicado en su manual de instrucciones, el cual también deberá consultarse para realizar la conexión eléctrica. Antes de acceder al interior del aparato éste debe desconectarse de la toma de corriente.

Ventilación:

• Debe tener en cuenta que ciertos modelos de hornos requieren la instalación de una rejilla de ventilación superior de entre 30 y 40 mm. de altura (consulte el manual correspondiente).

• Una vez instalado el panel de mandos debe colocarse una tabla horizontal debajo del mismo, que no permita el acceso a la encimera ni al panel por el interior del mueble y que servi-

rá de techo al mismo. La distancia mínima debe ser 15 cm.

Advertencias:

• Si la zona del amueblamiento debajo de la encimera de cocción va a utilizarse para almacenar productos, los mismos deben estar como mínimo a 10 cm. Asimismo, debe tenerse en cuenta que en el interior del mueble la temperatura puede alcanzar los 60ºC.

• Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las lamas decorativas y de las que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo, deben estar preparadas para soportar temperaturas hasta 100º C.

La transformación del gas

Modelo VT Dual. 1

¡Importante!

La transformación del aparato para utilizar un gas diferente del cual para el que viene preparado, debe ser realizada únicamente por un técnico cualificado.

• **Información para el Servicio Técnico** : en caso de conversión del tipo de gas o presión en el aparato, deberá colocarse la nueva etiqueta de regulación sobre la existente, con el fin de identificar las nuevas características después del cambio.

Las intervenciones necesarias para la transformación son la sustitución de los inyectores y la regulación de los mínimos de los grifos.

Los inyectores necesarios para cada tipo de gas son los indicados en la tabla 1.

Para **sustituir los inyector es** es necesario seguir las instrucciones siguientes:

• Quitar las parrillas y las partes superiores del quemador para que el inyector quede visible.

• Mediante una llave de tubo de 7 quitar los inyectores y sustituirlos por los deseados. Debe tenerse la precaución de apretar bien el inyector para evitar fugas.

• Colocar la parrilla y quemadores anteriormente quitados.

Una vez que se han cambiado los inyectores, para **regular los mínimos** se procederá de la siguiente manera:

• Sacar el horno o el panel de mandos de su emplazamiento para poder acceder a los grifos de gas.

• Encender los quemadores al mínimo.

Tabla 1

Quemador	Familia					
	Primera			**Segunda**		**Tercera**
	Grupo a	**Grupo c**	**Grupo e**	**Grupo H**	**Grupo E+**	**Grupo 3+**
Rápido	260	260	260	116	116	85
Semi-rápido	185	185	185	97	97	65

Ø inyector expresado en 1/100 mm.

• Mediante un destornillador fino de ranura actuar sobre el tornillo que está a la derecha o en el centro del vástago de la llave de gas (giro a la izquierda más llama y giro a la derecha menos llama).

• Una vez regulado comprobar que al mover de máximo a mínimo bruscamente el mando no se apaga la llama.

¡Importante!

No cambiar la encimera para funcionar a gas ciudad si éste contiene CO.

En caso de conversión del tipo de gas o presión en el aparato, deberá colocarse la **nueva etiqueta** de regulación sobre la existente, con el fin de identificar las nuevas características después del cambio.

TEKA INDUSTRIAL, S.A. no se responsabiliza de un incorrecto funcionamiento de la encimera si la transformación de gas o la regulación de los mínimos de los quemadores no ha sido realizada por el Servicio Oficial de TEKA.

Información Técnica

Dimensiones y Características

Modelos	VTN DC	VS U	VTC B	VT HDC2	VTC HDC2	VT CM	VR 622	VTC DC	VT DUAL.1	VTC 521
Dimensiones de la encimera de cocción										
Alto (mm)	120	120	120	120	120	85	120	120	163	600
Largo (mm)	590	600	600	590	600	600	600	600	600	510
Ancho (mm)	510	510	510	510	510	510	510	510	510	120
Dimensiones del emplazamiento en el mueble										
Largo (mm)	570	560	580	570	580	580	580	580	580	580
Ancho (mm)	492	480	492	492	492	492	492	492	492	492
Profundidad (mm)	115	113	115	115	115	60	115	115	117	115
Configuración										
Placa radiante doble circuito 700/2.100W	1						1	1	1	
Placa radiante doble circuito 700/1.700W				1	1					
Placa radiante doble circuito 1.400/2.000W				1	1		1			
Placa radiante doble circuito 750/2.100W										1
Placa radiante 2.100W			1							
Placa radiante halógena 1.800W				1	1					
Placa radiante 1.800W	2	2	1			2		2		1
Placa radiante 1.500W							2			
Placa radiante 1.200W	1	2	2	1	1	2		1	1	2
Quemador rápido 3 kw									1	
Quemador semi-rápido 1,75 kw									1	
Eléctrico										
Potencia Nominal máxima (W)	6.900	6.000	6.300	6.700	6.700	6.000	7.100	6.900	3.300	6.300
Tensión de Alimentación (V)	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Gas										
Potencia Máxima (Kw)									4,75	

Datos técnicos

CARACTERÍSTICAS COMUNES PARA TODOS LOS MODELOS

La tensión de alimentación y la frecuencia será la que se indica en la placa de características. La protección contra riesgos en caso de incendios es de tipo "Y". Lo que permite instalar la encimera junto a una pared, como indica la figura 15.

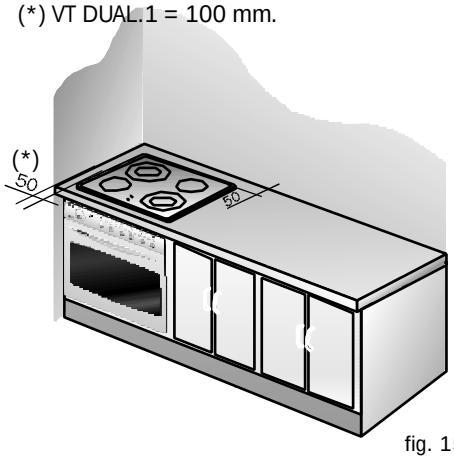


fig. 15

Nota: **Todas las encimeras a las que se refiere este manual cuando están funcionando o después de haber funcionado tienen zonas calientes que pueden producir quemaduras.**

CARACTERÍSTICAS DE LA VT DUAL.1

Advertencias:

a) "Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato son compatibles".

b) "Las condiciones de reglaje de este aparato están inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características)".

c) "Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación".

Atención : El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: manteniendo abiertos los orificios de ventilación natural, o abriendo una ventana, o instalando un eficaz dispositivo de ventilación mecánica (campana de ventilación mecánica).

Tabla 2

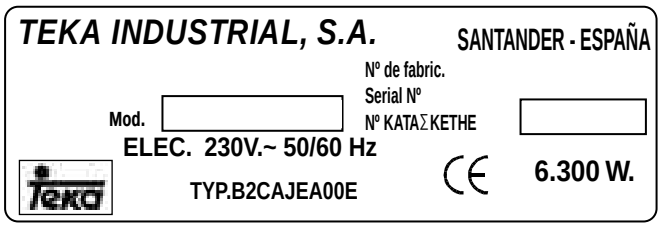
País	Categoría
España	III1ace2h3+
Portugal	II2h3+
Francia	II2E+3+
Reino Unido	II2H3+
Grecia	I3+

Tabla 3

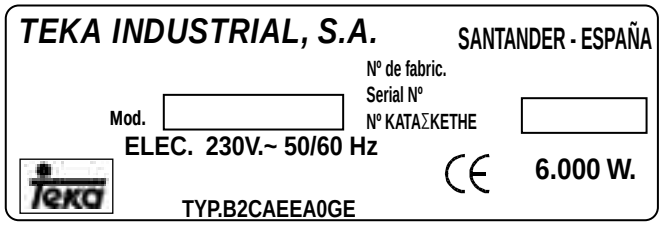
Quemador		Rápido	Semirápido	Auxiliar
Consumo Calorífico Nominal	**KW**	**3**	**1,75**	**1**
Consumos Nominales*	G-130 (Nm^3/h)	0,42	0,24	0,14
	G-150 (Nm^3/h)	0,54	0,31	0,18
	G-110 (Nm^3/h)	0,68	0,40	0,23
	G-20 (Nm^3/h)	0,29	0,17	0,10
	G-25 (Nm^3/h)	0,33	0,19	0,11
	G-30 (Kg/h)	0,22	0,13	0,07
	G-31 (Kg/h)	0,21	0,13	0,07
Consumo calorífico reducido	kW	0,70	0,40	0,30
Rendimiento	%	>52	>52	–

* Consumo sobre Poder Calorífico Superior (P.C.S.)

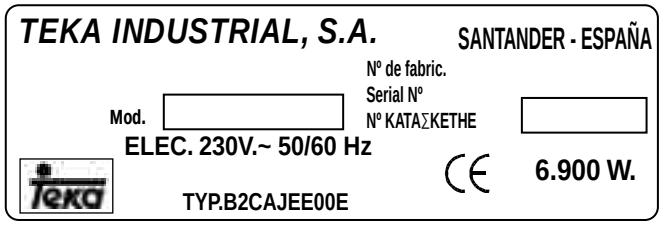
VTC-521



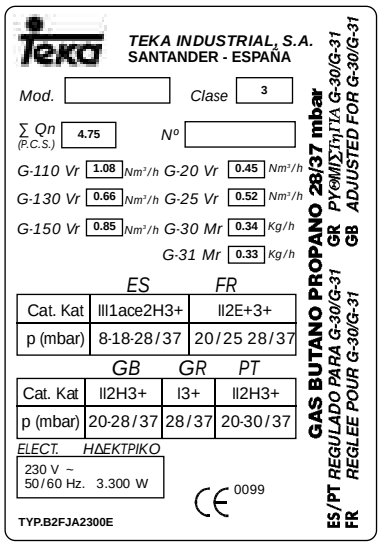
VS U



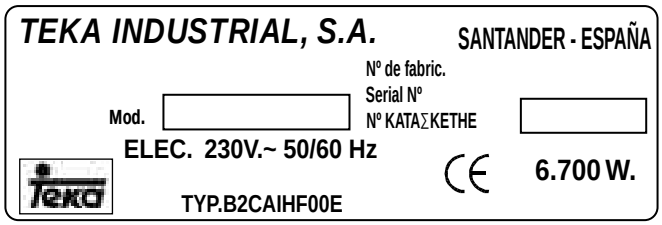
VTN DC



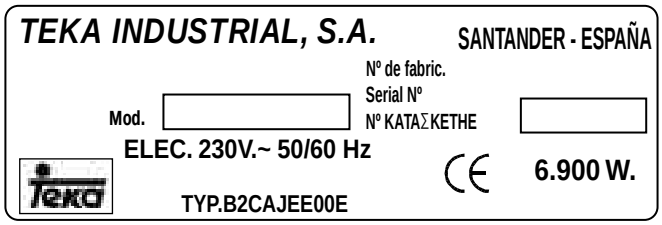
VT DUAL.1



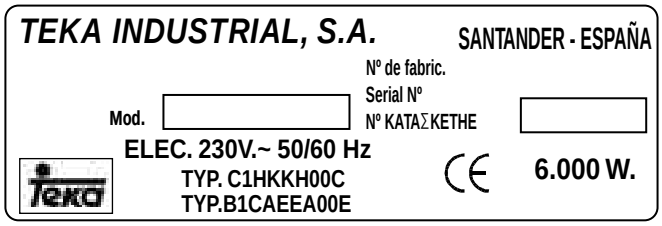
VT HDC2 / VTC HDC2



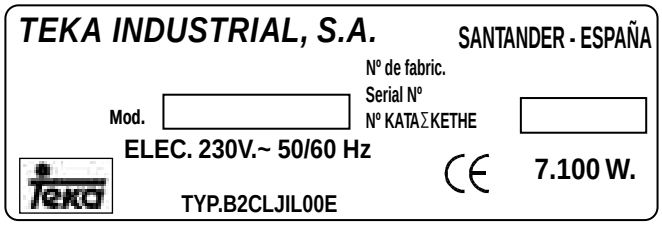
VTC DC



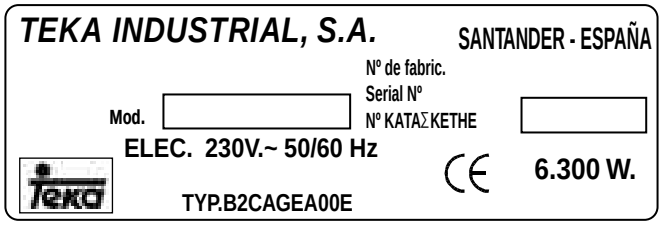
VT CM



VR 622



VTC B



Uso y Mantenimiento

Requisitos especiales antes de la puesta en servicio

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la cual está situada en su parte inferior.

Funcionamiento de las placas vitrocerámicas

Cada elemento calefactor de las encimeras de cocción vitrocerámicas está conectado a un regulador de energía, que controla el tiempo de funcionamiento y paro de cada uno de ellos (más o menos calor). (Ver fig. 16)

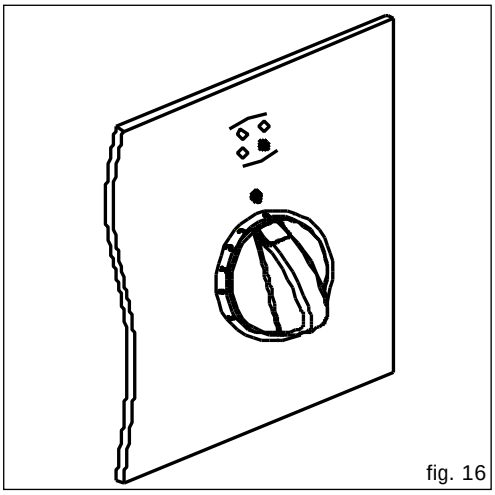


fig. 16

Sobre los botones de mando de cada regulador de energía va dibujada una numeración de "0" a "12".

En la encimera de cocción que lleva los mandos incorporados (modelo VT CM) la numeración va marcada en el vidrio. (Ver fig. 17).

En la posición "0" la encimera no funciona, en la posición "1" el tiempo de funcionamiento es pequeño y el de paro grande. En las siguientes posiciones del mando, va aumentando el tiempo de funcionamiento y disminuyendo el de paro, hasta llegar a la posición "12" en la que el funcionamiento es continuo, apagándose únicamente cuando actúa el termostato de la placa calefactora, que corta el paso de la corriente al alcanzar la temperatura máxima permitida.

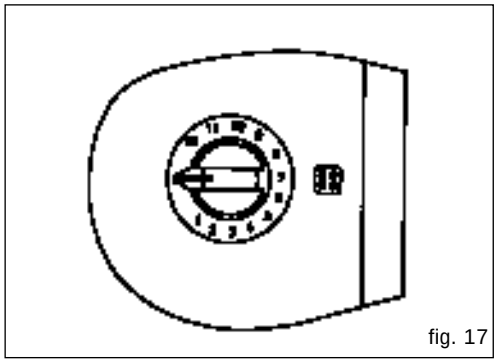


fig. 17

Instrucciones doble circuito

Los elementos calefactores de doble circuito, son placas compuestas de dos elementos calefactores independientes entre sí, están controlados por un regulador de energía que permite encender la placa pequeña interior o las dos simultáneamente (interior y exterior). Para que funcione solamente el circuito interior girar el mando en el sentido de las agujas del reloj y colocarlo en la posición deseada. Para encender la placa completa llevar el mando hasta posición "12" y seguir girando de forma suave hasta sobrepasar ligeramente el "0" y se sienta un "CLICK". Seguidamente situar el mando en la posición deseada. Cuando está funcionando la placa completa y se precisa únicamente el circuito pequeño llevar el mando a CERO y abrir de nuevo. Tanto si sólo fun-

ciona un circuito como si lo hacen los dos se puede conseguir una regulación de temperatura colocando el botón en posiciones intermedias, lo mismo que en las encimeras normales y halógenas descritas en el párrafo anterior.

En los reguladores de doble circuito cuando el mando está en "0" sólo puede girarse en sentido de las agujas del reloj, debido a que un tope impide pasar del "0" al "12", y viceversa.

Antes de encender cada elemento calefactor (encimera) debe tenerse en cuenta el mando que corresponde al mismo. Con este fin junto a cada mando se halla una indicación de correspondencia entre el elemento calefactor y el mando.

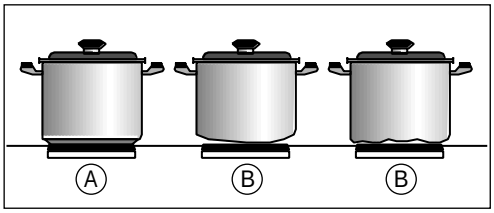
El funcionamiento de uno o más calefactores se hace visible mediante el piloto ámbar del frente de mandos. En el modelo VT CM el piloto va instalado sobre el vidrio.

Pilotos de calor residual

Cuando una zona calefactora alcanza una temperatura superior a 60±15ºC se enciende el piloto de calor residual correspondiente, manteniéndose encendido, aunque el mando esté en cero, mientras no baje la temperatura. Sin embargo, siempre se deberá prestar especial atención a la temperatura que tiene la zona de cocción, puesto que existe la posibilidad, afortunadamente remota, de que el piloto se estropee y no indique la temperatura de la mencionada zona.

Consejos para la buena utilización de las placas VT

Para obtener el máximo rendimiento al funcionar con las encimeras deben cumplirse los siguientes requisitos: Utilizar recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre el cristal y el recipiente, mayor será la transmisión de calorías. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos. Observe en la figura 18 cómo en los recipientes golpeados o cóncavos la superficie de contacto es menor.



(A) Bien (B) Mal fig. 18

- No es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona calefactora.
- Centrar bien los recipientes sobre los dibujos que indican la zona calefactora.
- Secar los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera vitrocerámica.
- No dejar ningún objeto o utensilio de plástico o láminas de aluminio sobre la encimera de vidrio.
- No deslizar los recipientes que tengan bordes o filos que puedan rayar el vidrio.
- No utilizar la encimera vitrocerámica sin un recipiente sobre la zona encendida.
- No cocinar con recipientes de plástico.
- El material de los recipientes debe ser resistente para evitar que se funda sobre el vidrio.
- El vidrio soportará algunos golpes de recipientes grandes y que no tengan aristas vivas. Deberá tenerse precaución con los impactos de utensilios pequeños y puntiagudos.

Cuando los elementos calefactores halógenos están funcionando se recomienda no fijar la vista en ellos por si pudieran producir algún daño.

Tener la precaución de que no caiga sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su super ficie.

Limpieza y conservación

Para la buena conservación de la encimera vitrocerámica se debe hacer la limpieza empleando productos y útiles adecuados. La encimera de cocción vitrocerámica se debe limpiar, cada vez que se utiliza, cuando esté tibia o fría de esta forma la limpieza es más fácil y evita adherencias de suciedad acumulada de diversos cocinados.

No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar las superficies (en la tabla siguiente le indicamos, entre algunos productos habituales, cuales se deben emplear). Tampoco se deben utilizar, para la limpieza de la encimera, aparatos que funcionen mediante vapor.

PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA LA LIMPIEZA

Producto	¿se puede utilizar para limpiar...	
	... el vidrio?	... el marco?
Detergentes líquidos y suaves	SI	SI
Detergentes en polvo o agresivos	**NO**	**NO**
Limpiadores especiales para vitrocerámicas (Por ejemplo: Vitroclen)	SI	SI
Sprays eliminadores de grasa (hornos, etc.)	**NO**	**NO**
Bayetas suaves	SI	SI
Papel de cocina	SI	SI
Paños de cocina	SI	SI
Estropajos de Níquel (nunca en seco)	SI	**NO**
Estropajos de acero	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos duros (verdes)	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos blandos (azules)	SI	SI
Rasquetas para vidrios	SI	**NO**
Pulimentos líquidos para electrodomésticos y/o cristales.	SI	SI

MANTENIMIENTO DEL VIDRIO

En la limpieza se debe tener en cuenta el grado de suciedad y utilizar en función de la misma los objetos y productos apropiados.

Suciedad ligera

Suciedades ligeras no adheridas se pueden limpiar con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada.

Suciedad profunda

Las manchas o engrasamientos profundos se limpian con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen) siguiendo las instrucciones del fabricante.

Suciedades adheridas fuertemente por requemados podrán eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Irisaciones de colores: Producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen).

Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Atención:

• Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!

• Actuar sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitrocerámico.

• Utilizar cuchillas en perfecto estado, remplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.

• Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 19).

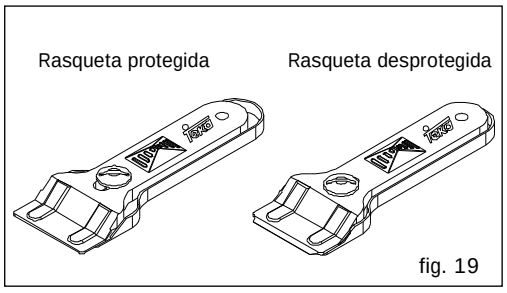


fig. 19

Cambios de color del vidrio .

No influyen en su funcionalidad y estabilidad y suelen producirse por limpieza inadecuada o recipientes defectuosos.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen), aunque posiblemente necesite repetir varias veces la limpieza.

Decoración desgastada se produce por empleo de productos de limpieza abrasivos o utilización de recipientes con fondos irregulares que desgastan la serigrafía.

Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. **¡No trate de despegar el recipiente en frío!**, podría romper el vidrio cerámico.

No pise el vidrio ni se apoye sobre él, podría romperse y causarle lesiones.

No utilice el vidrio para almacenar objetos sobre él.

MANTENIMIENTO DEL MARCO

Elimine la suciedad usando un paño húmedo o agua jabonosa templada. En caso de manchas persistentes utilice un limpiador específico de vitrocerámicas o pulimento líquido para electrodomésticos, aplique y reparta frotando el producto sin diluir, déjelo actuar y retírelo con un paño seco. No emplee estropajos metálicos o sintéticos duros.

En caso de pérdida de brillo utilice un pulimento para electrodomésticos para recuperar su aspecto original.

Modelo VT DUAL.1
Encendido de los quemadores

• Verificar que los mandos están en posición correcta.

• Abrir la llave de corte general o la llave de la bombona.

• Aproximar una cerilla encendida al quemador.

• Asegurar que el mando corresponde al quemador que se desea encender, con este fin sobre el frente de mandos y en la parte superior de cada uno hay una indicación que señala a qué quemador corresponde. Presionar el mando (M) (Figura 20) y al mismo tiempo girarlo en sentido antihorario hasta la posición de máximo (llama grande). En este momento el quemador funcionará a la potencia máxima; seguidamente si conviene, podrá girarse el mando hasta la posición de mínimo (llama reducida).

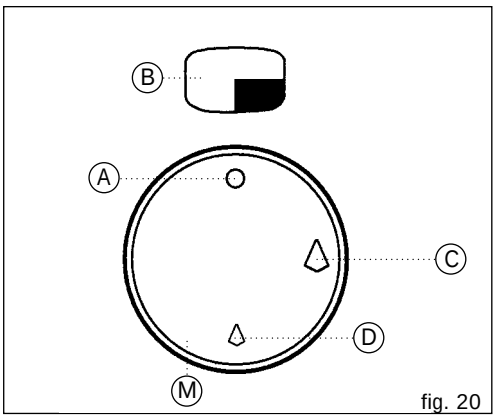


fig. 20

Ⓐ Índice de mando
Ⓑ Indicación del quemador en funcionamiento
Ⓒ Posición de máximo
Ⓓ Posición de mínimo

Por razones de seguridad, recomendamos sigan las instrucciones de la compañía suministradora de gas cerrando la llave de suministro cuando no se utilice la encimera.

Si se aprecia olor a gas debe cerrarse la llave de paso de gas a la encimera y ventilar la habitación. Además debe ser comprobada la instalación de gas y la encimera por un técnico especializado.

Atención

Cuando los quemadores están funcionando o después de haber funcionado, en la encimera de cocción hay zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.

Utilizar recipientes de fondo plano y comprobar que los mismos asientan correctamente sobre la parrilla, para evitar que los recipientes se deslicen al hervir los alimentos (no utilizar recipientes con base cóncava o convexa).

El diámetro mínimo de los recipientes a utilizar sobre cada quemador es de **120 mm**. Para usar recipientes de diámetro menor, colocar dicho recipiente en el quemador **semi-rápido**.

Consejos para la buena utilización de los quemadores

• No se deben emplear quemadores rápidos con recipientes de poco diámetro, pues parte de la llama se difundirá fuera del recipiente, y de esa forma el rendimiento será mucho menor. (ver fig. 21)

• Los quemadores no deben funcionar sin un recipiente sobre ellos, así se evitará un gasto inútil de gas y que la parrilla se caliente en exceso. Es importante que el recipiente esté tapado, ahorrará energía.

• Cuando los quemadores están funcionando no deben estar expuestos a corrientes de aire fuertes, pues además de la pérdida de potencia calorífica, se tiene el peligro de que se apague la llama, con lo que el gas se escapa-

rá pudiendo producir cualquier accidente. Esto se debe tener en cuenta sobre todo al funcionar con los quemadores a potencia mínima.

• Si el quemador ahuma los recipientes o las puntas de la llama son amarillas, deberá limpiar dicho quemador. Si esta anomalía persiste se avisará al Servicio de Asistencia Técnica.

• Los recipientes colocados sobre los quemadores no deberán sobresalir fuera de los límites de la encimera de cocción, para que el efecto del rebote de la llama no perjudique las encimeras con superficies no resistentes a las altas temperaturas.

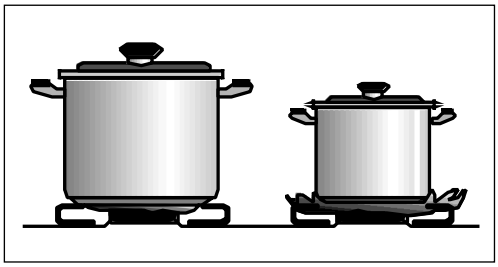


fig. 21

Ⓐ Bien Ⓑ Mal

Limpieza y conservación de los quemadores

• Las parrillas deben limpiarse con un estropajo que no sea abrasivo, una vez que se hayan enfriado.

• Los quemadores deben limpiarse periódicamente, sobre todo las ranuras; para ello serán sumergidos en agua jabonosa templada y frotados con un estropajo o con un cepillo de púas rígidas.

• No limpiar las tapas difusoras esmaltadas cuando estén todavía calientes. Son perjudiciales los productos abrasivos: vinagre, café, leche, agua salada y jugo de tomate, que permanezcan mucho tiempo en contacto con las superficies esmaltadas.

• Al limpiar el aparato con los quemadores desmontados debemos tener cuidado de que no se introduzcan líquidos u objetos en el orificio del inyector.

• No utilizar para la limpieza productos que ataquen el aluminio, como sosa, aceite, etc.

Nota: Compruebe cada vez que monte un quemador, que todos los elementos se ajustan correctamente. Un componente mal colocado puede producir mala combustión y/o sobrecalientamientos.

• No se deben utilizar, para la limpieza de la encimera de cocción, aparatos que funcionen mediante vapor.

Mantenimiento de la VT DUAL.1

Siempre que se desmonten las llaves de gas debe cambiarse la junta que lleva entre éstas y el tubo distribuidor. El funcionamiento de los quemadores es correcto cuando su llama es estable y de color azul verdoso. Si las puntas fueran amarillas deben limpiarse bien los quemadores; si aun persisten, consulte con el Servicio Técnico.

Para garantizar la estanqueidad de la instalación de gas y el buen funcionamiento de los quemadores es necesario que la encimera sea revisada por el Servicio Técnico especializado por lo menos una vez cada 4 años.

Nota: Cualquier modificación o reglaje que deba realizarse sobre el aparato debe ser realizado por personal técnico autorizado.

TEKA INDUSTRIAL S.A. no se responsabiliza de las posibles inexactitudes contenidas en este manual de instrucciones debidas a errores de transcripción o de impresión.

En el mismo sentido se reserva el derecho de introducir en sus aparatos las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

Si algo no funciona

Defecto	Posible causa	Solución
No funciona las placas ni los pilotos		
	El cable de la red no está enchufado	Enchufar el cable a la red
No encienden los quemadores de gas el modelo VT DUAL.1		
	No llega gas a la placa de la encimera	Comprobar que está correctamente colocado y abierto el regulador de la bombona
		Abrir la llave de paso si se trata de gas canalizado
Los quemadores de gas ensucian los recipientes		
	Orificios de los quemadores sucios	Limpiar orificios de los quemadores
	Inyector o porta inyector sucio	Limpiar porta inyector o inyector sin utilizar objetos que puedan dañar o variar el diámetro del orificio de salida de gas
El recipiente se adhiere al vidrio		
	Hay algún material fundido entre el recipiente y el vidrio Recipientes con fondos agresivos	Poner la placa a la máxima potencia y tratar de despegarlo Revisar fondos de recipientes y no deslizarlos sobre el vidrio.

TEKA GROUP

COMPANY	COUNTRY	CC	PHONE	FAX
TEKA FRANCE SARL	Paris, FRANCE	33	1 - 48.91.37.88	1 - 48.91.29.73
TEKA HELLAS A.E.	Athens, GREECE	30	1 - 973.70.57	1 - 971.27.25
TEKA HUNGARY KFT.	Budapest, HUNGARY	36	1 - 111.58.03/04	1 - 111.58.05
TEKA BV	Amsterdam, THE NETHERLANDS	31	23 - 565.73.99	23 - 565.03.96
TEKA POLSKA SPOLKA Z O.O.	Warszawa, POLAND	48	22 - 652.18.94	22 - 654.22.66
TEKA PORTUGUESA LTDA.	Ilhavo, PORTUGAL	351	34 - 32.95.00	34 - 32.54.57
TEKA PRODUCTS (UK) LTD.	Abingdon, U.K.	44	1235 - 86.19.16	1235 - 83.21.37
TEKA TEKNIK MUTFAK A.S.	Istanbul, TURKEY	90	212 - 274.61.04	212 - 274.56.86
MARMICOC S.A.	Rio de Janeiro, BRASIL	55	21 - 671.01.88	21 - 772.16.37
TEKA CHILE LTDA.	Santiago de Chile, CHILE	56	2 - 273.34.68	2 - 273.10.88
TEKA MEXICANA S.A. DE C.V.	Mexico D.F., MEXICO	52	5 - 762.04.90	5 - 762.05.17
P.T. TEKA BUANA	Jakarta, INDONESIA	62	21 - 39052 - 74	21 - 39052 - 79
TEKA CHINA LIMITED	HONG KONG	852	2865 - 7336	2861 - 2507
TEKA CHINA LTD. (SHANGHAI OFFICE)	Shanghai, CHINA	86	21 - 6210 - 1699	21 - 6212 - 9604
TEKA (THAILAND) CO. LTD.	Bangkok, THAILAND	66	2 - 693.32.37/41	2 - 693.32.42
THIELMANN TEKA PTE. LTD.	SINGAPORE	65	734.24.15	734.68.81
TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD	Kuala Lumpur, MALAYSIA	60	3 - 747.56.00	3 - 747.56.01

Teka Industrial, S.A.

Cajo, 17 · 39011 SANTANDER (SPAIN)
Tel.: 34 - 42 - 33 51 00
Fax: 34 - 42 - 33 69 77
34 - 42 - 34 76 64

Teka Küchentechnlk GmbH

Sechsheldener Strasse 122
D - 35708 HAIGER (GERMANY)
Telefon: 49 - 2771 3950 39
Telefax: 49 - 2771 3953 64